

# 학교급식 위생 · 안전 점검결과

법령시행일

2021년01월30일

## 》 학교급식 위생 · 안전 점검표

[ 학교관리번호 :

]

### 1. 학교 현황

| 학교명    | 설립<br>유형 | 학교장<br>성명 | 학급<br>수 | 학생<br>수 | 교직<br>원수 | 집단<br>급식소<br>신고번호 | 급식종사자 현황           |             |     |    |    |   |
|--------|----------|-----------|---------|---------|----------|-------------------|--------------------|-------------|-----|----|----|---|
|        |          |           |         |         |          |                   | 영양교사<br>·영양사<br>성명 | 조리사<br>(성명) | 조리원 |    | 기타 | 계 |
|        |          |           |         |         |          |                   |                    |             | 교특  | 자체 |    |   |
| 상하초등학교 | 공립       | 표효숙       | 6       | 45      | 22       | 제22호              | 이현정                | 천필순         | 1   |    |    | 3 |

※ 영양사·조리사는 집단급식소 신고자를 기재

### 2. 급식운영 현황

| 급식인원 |     |    |     | 주당<br>급식<br>일수 | 운영형태     |           | 배식방법 |    |                   | 비고                                    |
|------|-----|----|-----|----------------|----------|-----------|------|----|-------------------|---------------------------------------|
| 아침   | 점심  | 저녁 | 계   |                | 학교<br>직영 | 위탁구분(업체명) | 식당   | 교실 | 병행<br>(식당+<br>교실) |                                       |
| 0    | 110 | 0  | 110 | 5              | ○        |           | ○    |    |                   | 특수 1학급<br>좌석수 180<br>석<br>먹는물 끓<br>인물 |

### 3. 점검결과 (A) 등급

| 점검 항목별                         | 지적내용 및 조치사항 |
|--------------------------------|-------------|
| · 학교급식법령 준수사항                  |             |
| · 지도 및 권장사항                    |             |
| · 직전 위생 · 안전점검 지적사항<br>개선 여부 등 |             |

### 4. 점검항목 및 내용 : 붙임 점검표와 같음

### 5. 우수(모범) 사례 및 특이(건의) 사항

| 구분          | 주요 내용 |
|-------------|-------|
| · 우수(모범) 사례 |       |
| · 특이(건의) 사항 |       |

점검일자 : 2022.05.11

|     |    |         |    |               |    |     |      |
|-----|----|---------|----|---------------|----|-----|------|
| 점검자 | 소속 | 고창교육지원청 | 직급 | 주무관           | 성명 | 홍정민 | (서명) |
| 점검자 | 소속 | 고창교육지원청 | 직급 | 학교급식현장확<br>인단 | 성명 | 이수진 | (서명) |
| 확인자 | 소속 | 상하초등학교  | 직급 | 영양교사          | 성명 | 이현정 | (서명) |
| 확인자 | 소속 | 상하초등학교  | 직급 | 교장            | 성명 | 표효숙 | (서명) |

## 》 학교급식 위생·안전점검 항목별 평점표

### (1) 학교급식 위생·안전관리기준 준수사항

◆ 배점 : 17개 항목 \* 3점 = 51점

| 구분    | 점 검 항 목  | 부적합 기준<br>(적합 3점, 부적합 0점)  | 평점 | 비고  |
|-------|--|--|----|---|
| 시설관리  | 1.급식시설·설비, 기구 등에 대한 청소 및 소독 계획을 수립·시행하여 항상 청결하게 관리하는지 여부                                       | 청소·소독계획 미 수립 및 청결상태 불량   | 적합 |   |
|       | 2.냉장·냉동고의 온도, 식기세척기의 최종 행굼수 온도 또는 식기소독보관고의 온도를 기록·관리하는지 여부                                     | CP1과 CP2의 온도를 지속적으로 기록관리 하지 않는 경우                                      | 적합 |   |
|       | 3.조리용수로 수도물이 아닌 지하수를 사용하는 경우 소독 또는 살균하여 사용하는지 여부   | 지하수 소독·살균 미실시, 상수도가 있음에도 지하수사용<br>* 상수도 사용은 3점                         | 적합 |   |
| 개인위생  | 4.식품취급 및 조리작업자는 6개월에 1회 건강진단을 실시하고, 그 기록을 2년간 보관하는지 여부<br>(다만, 폐결핵검사는 연1회 검사가능)                | 식품을 직접 취급하는 자가 기한 내 건강진단 미 실시, 2년간 기록 미보관                              | 적합 | 영양교사 22.1.3.(21.1.18.)<br>천필순 21.11.5.(21.5.7.)<br>정상숙 21.6.18.(20.11.9.) |
|       | 5.조리종사자들의 올바른 손 씻기, 소독으로 손에 의한 오염이 일어나지 않도록 하는지 여부   | 손을 씻지 않거나 소독을 아니한 상태에서 조리작업을 하는 경우                                     | 적합 |   |
| 식재료관리 | 6.식재료 검수 시 「학교급식 식재료의 품질관리기준」에 적합한 품질 및 신선도와 수량, 위생상태 등을 확인하여 기록하는지 여부                         | 식재료 품질관리 기준에 부적합한 품질 및 수량, 원산지, 제조일 또는 유통기한, 납품온도 등 CCP1의 기록관리가 미흡한 경우 | 적합 |   |
| 작업위생  | 7.식재료나 조리과정에서 교차오염을 방지하기 위하여 칼과 도마, 고무장갑 등 조리기구 및 용기를 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하고, 적절히 세척·소독하는지 여부 | CCP2 용도별 및 조리 전·후로 구분하여 사용하지 않고, 세척·소독 미실시                             | 적합 |   |
|       | 8.식품취급 등의 작업은 바닥으로부터 60cm 이상의 높이에서 실시하여 식품의 오염이 방지되는지 여부                                       | 60cm 이하에서 식품취급(운반 및 오염방지 시설이 설치된 경우는 제외)                               | 적합 |   |
|       | 9.조리가 완료된 식품과 세척·소독된 배식기구·용기 등은 교차오염 우려가 있는 기구·용기 또는 식재료 등과 접촉에 의해 오염되지 않도록 관리하는지              | 조리 완료된 식품 및 배식기구 등의 위생적 보관 관리 상태가 미흡한 경우                               | 적합 |   |

| 구분    | 점 검 항 목   | 부적합 기준<br>(적합 3점, 부적합 0점)                           | 평점 | 비고                                |
|-------|---|---|----|-----------------------------------|
| 작업위생  | 여부  |   |    |                                   |
|       | 10.해동방법이 적절하고, 재냉동하여 사용하지 않는지 여부  | 냉동식품을 부적절한 방법(실온방치 등)으로 해동하는 경우                     | 적합 |                                   |
|       | 11.생으로 먹는 채소류, 과일류를 충분히 세척·소독하고, 농도를 확인하는지 여부   | CCP2 충분한 세척 및 소독 미 실시                               | 적합 |                                   |
|       | 12.가열조리 식품의 중심부가 75℃(패류는 85℃) 이상에서 1분 이상 가열되고 있는지 온도계로 확인하고, 그 온도 적정여부를 기록·유지하는지 여부             | CCP2 중심온도 미측정 및 지속적 기록 미 실시                         | 적합 |                                   |
|       | 13.조리가 완료된 식품의 온도와 시간 관리를 통하여 미생물 증식을 억제하는지 여부  | CCP3 조리가 완료된 음식에 대해 온도 또는 시간 관리 미흡                  | 적합 |                                   |
| 배식및검식 | 14.조리된 음식의 안전한 급식을 위하여 운반 및 배식기구 등을 청결히 관리하여야 하며, 배식 중에 운반 및 배식기구 등으로 인하여 오염이 일어나지 않도록 조치하는지 여부 | 운반 및 배식기구 등이 청결하지 않으며 배식 중 교차오염의 우려가 있으나 조치하지 않는 경우 | 적합 |                                   |
|       | 15.조리된 식품에 대하여 조리 완료 시 음식의 맛, 온도, 조화(영양적인 균형, 재료의 균형), 이물, 불쾌한 냄새, 조리상태 등을 확인하기 위한 검식을 실시하는지 여부 | 검식을 지속적으로 실시하지 않거나 기록하지 않은 경우                       | 적합 |                                   |
| 세척및소독 | 16.식기구를 세척·소독 후 배식전까지 위생적으로 보관·관리하는지 여부   | 식기구의 세척, 소독 및 위생적인 보관관리 미흡                          | 적합 |                                   |
|       | 17.감염병의 예방 및 관리에 관한 법률 시행령 제24조에 따라 급식시설 방역을 실시하고 소독증명서를 비치하는지 여부                               | 정기방역을 미 실시 한 경우                                     | 적합 | 22.3.28.<br>22.2.23.<br>21.12.23. |

## (2) 학교급식 지도 및 권장사항

◆ 배점 : 19개 항목 \* (2~3점) = 49점

| 구분   | 점 검 항 목  | 점검척도 및 평가결과  | 평점 |
|------|--|--|----|
| 시설관리 | 18.일반작업구역과 청결작업 구역으로 구분되어 식품취급 작업의 흐름이 교차되지 않는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 전처리실, 차단벽 설치 등으로 일반작업과 청결작업구역 구분 (2점)</li> <li>■보통 : 작업구역은 미 구분되나 작업대·세정대 등 분리</li> </ul> | 우수 |

| 구분   | 점 검 항 목   | 점검척도 및 평가결과   | 평점 |
|------|---|---|----|
| 시설관리 |   | 사용 (1점)<br>▪미흡 : 작업구역 미구분 및 작업대·세정대 등 분리사용 안함 (0점)  |    |
|      | 19. 조리장의 시설(바닥·벽·천장 등)의 파손 및 고장난 설비.기구의 관리 여부   | ▪우수 : 시설 파손 및 고장난 설비.기구 없음(3점)<br>▪보통 : 시설 파손(경미) 또는 고장난 설비.기구 있음 (수리의뢰)(1.5점)<br>▪미흡 : 시설 파손(여러곳) 또는 고장난 설비.기구 방치(0점)                    | 우수 |
|      | 20. 검수장소 및 조리작업장소(작업대·가스대·국솔 등)의 조도 기준 준수 여부  | ▪우수 : 검수장소540 Lux, 조리장(작업대·가스대·국솔등) 220 Lux 이상 (2점)<br>▪보통 : 일부 작업공간의 조도가 기준 미달 (1점)<br>▪미흡 : 모든 작업공간의 조도가 기준 미달(0점)                      | 우수 |
|      | 21. 조리장의 후드는 열 및 증기 발생 시 즉시 배출되고, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조인지 여부                             | ▪우수 : 열, 증기발생시 즉시 배출되며, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (3점)<br>▪보통 : 열, 증기배출이 다소 지연되나, 응축수가 식품에 직접 떨어지지 않는 구조 (1.5점)<br>▪미흡 : 배기팬 고장 또는 환기불량 (0점) | 우수 |
|      | 22. 조리장 내 온도 및 습도를 적정하게 관리하는지 여부  | ▪우수 : 냉·난방기 또는 공기조화시설 등을 갖추어 조리장 온도 및 습도를 적정하게 관리함 (3점)<br>▪보통 : 조리장의 온·습도관리 보통 (1.5점)<br>▪미흡 : 조리장의 온·습도관리 미흡 (0점)                       | 우수 |
|      | 23. 식품보관실은 적정하게 설치되어 있으며, 소모품보관실과 분리되어 있는지 여부   | ▪우수 : 식품보관실은 환풍기 또는 환기창이 설치되어 환기상태 적정, 소모품보관실 별도 설치 또는 공간구획 구분 (2점)<br>▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점)<br>▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)                         | 우수 |
|      | 24. 조리종사자 전용 화장실이 있으며, 청소와 관리상태가 양호하고, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 화장실 내 환풍기 또는 환기창이 설치되어 있는지 여부 | ▪우수 : 조리종사자 전용화장실이 있을 경우 청소와 관리상태가 양호하며, 출입문이 조리실에 바로 면하지 않고, 환풍기 또는 환기창이 설치됨 (2점)<br>▪보통 : 일부 기준 미흡 (1점)<br>▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)          | 우수 |
|      | 25. 조리장내 수세시설과 신발소독시설은 적정하게 설치되어 있고 올바르게 사용하는지 여부   | ▪우수 : 조리장내 수세시설 적정 설치(수량, 위치, 온도, 손잡이는 페달식 또는 원터치식), 신발소독시설 적정 설치 및 이용 (3점)<br>▪보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점)<br>▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)               | 우수 |
|      | 26. 조리장내 싱크대 등은 배수관이 배수로와 직접 연결되어 바닥을 오염시키지 않도록 조치하고 있는지 여부                               | ▪우수 : 모든 싱크대의 배수관이 배수로와 연결 및 관리상태 양호 (2점)<br>▪보통 : 일부 배수관이 배수로와 연결되지 않았거나 관리상태 미흡 (1점)<br>▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)                             | 우수 |
|      | 27. 조리장, 식품보관실, 식당 등의 방충·방서설비 및 관리상태가 적정한지 여부   | ▪우수 : 출입문·창문에 모두 설치 및 관리상태 우수 (3점)<br>▪보통 : 출입문·창문에 일부 미설치 또는 관리상태 미흡 (1.5점)<br>▪미흡 : 모든 기준 미달 (0점)                                       | 우수 |

| 구분     | 점 검 항 목  | 점검척도 및 평가결과   | 평점 |
|--------|--|---|----|
| 시설관리   | 28.급수설비의 적정성 및 이를 위생적으로 관리(수도전 위치, 수량 등) 하는지 여부      | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 수도전 충분하여 호스 미사용, 호스가 바닥에 닿지 않게 짧게 설치하여 적정 사용 (2점)</li> <li>■보통 : 일부 기준 미흡 (1점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>                                       | 우수 |
|        | 29.냉동·냉장시설의 적정용량 확보 및 온도유지, 급식품 외 보관하는 것은 없는지 여부     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 적정용량 확보, 온도유지, 온도계 설치, 급식품 외 보관하는 것 없음 (3점)</li> <li>■보통 : 일부 기준 미흡 (1.5점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul>   | 우수 |
| 개인위생   | 30.종사자의 개인위생 준수여부 및 건강상태 확인 후 적절히 조치하는지 여부           | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 작업전 건강확인(소화기질환 및 손 상처자), 필요약품 구비 및 적정관리 (3점)</li> <li>■보통 : 작업전 건강상태 확인(소화기질환 및 손 상처자) 적정조치는 하였으나, 필요약품 구비 미흡 (1.5점)</li> <li>■미흡 : 모든 기준 미달 (0점)</li> </ul> | 우수 |
|        | 31.종사자를 대상으로 위생 교육을 정기적으로 실시하는지 여부                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 종사자에 대한 정기적 교육 실시 (2점)</li> <li>■미흡 : 일부 교육 누락 및 미실시(0점)</li> </ul>  | 우수 |
| 배식     | 32.배식 시 위생복장을 적정하게 착용하는지 여부                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 모든 배식자가 위생복장(앞치마, 위생모, 마스크 등) 착용 (3점)</li> <li>■보통 : 일부 미착용 (1.5점)</li> <li>■미흡 : 모두 미착용 (0점)</li> </ul>   | 우수 |
| 환경위생관리 | 33.조리실 내·외부의 쓰레기는 적정 처리하고 주변을 청결하게 관리하고 있는지 여부       | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 조리실 내·외부의 쓰레기는 덮개 사용 등 주변 청결관리 (2점)</li> <li>■보통 : 덮개 미사용 등 청결관리 일부 미흡 (1점)</li> <li>■미흡 : 관리실태 불량 (0점)</li> </ul>   | 우수 |
| HACCP  | 34. HACCP 적용에 대한 자체분석 후 협의를 거쳐서 적절한 개선조치를 취하고 있는지 여부 | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : HACCP 적용에 대한 자체분석 후 적절한 조치 (3점)</li> <li>■보통 : 자체분석은 실시, 적절한 조치 미흡(1.5점)</li> <li>■미흡 : 자체분석 및 개선조치 미이행 (0점)</li> </ul>                                      | 우수 |
|        | 35.CCP확인표를 전원이 올바르게 이해하고, 현장기록을 실시하고 있는지 여부          | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : CCP 올바르게 이해, 현장기록 철저 (3점)</li> <li>■보통 : CCP 올바르게 이해, 담당자 미지정, 현장기록 미흡 (1.5점)</li> <li>■미흡 : CCP 현장기록 미이행 (0점)</li> </ul>                                    | 보통 |
| 안전관리   | 36.학교자체에서 일일 위생안전 점검을 실시하고 있는지 여부                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■우수 : 점검실시 및 기록유지 (3점)</li> <li>■미흡 : 점검미실시 또는 기록 미유지 (0점)</li> </ul>  | 우수 |

### (3) 직전 위생·안전점검 지적사항 개선여부 사항 등

◆ 배점 : 부적합 항목당 5~10점씩 감점

| 평가 항목          | 평가 점검내용  | 평점 | 비고 |
|----------------|--|----|----|
| 위반·지적 사항 이행 여부 | 1. 직전 점검 시 학교급식 법령 준수사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 | 적합 |    |

| 평가<br>항목             | 평가<br>점검내용                                 | 평점 | 비고 |
|----------------------|--|----|----|
| 위반.지적<br>사항 이행<br>여부 | 2. 직전 점검 시 지도.권장 사항 항목 중 지적된 사항을 개선하였는지 여부 | 적합 |    |
|                      | 4. 식품위생관계법령 위반으로 과태료 등 행정처분을 받았는지 여부       | 적합 |    |
|                      | 5. 학교급식 식중독이 발생하였는지 여부                     | 적합 |    |